

PORTARIA SES nº 1063 de 24 de setembro de 2021.

Estabelece regramentos sanitários a serem adotados para funcionamento dos estabelecimentos que prestam serviço ao público, no contexto da pandemia de Covid-19 em Santa Catarina.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, no uso das atribuições conferidas pelo art. 41, V, da Lei Complementar Estadual nº 741, de 12 de junho de 2019;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana por SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO a Lei nº 13.979 de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19);

CONSIDERANDO que compete à Secretaria de Estado da Saúde (SES) a coordenação técnica das ações necessárias ao enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 3º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

CONSIDERANDO que a vacinação da população catarinense contra a Covid-19 é a principal medida para enfrentamento da pandemia de Covid-19, de acordo com o art. 5º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as medidas sanitárias para o funcionamento de estabelecimentos que prestam serviço ao público, no contexto da pandemia de Covid-19, no Estado de Santa Catarina.

Art. 2º Os estabelecimentos que prestam serviço ao público têm autorização para permanecer em funcionamento, com acesso e uso de ambientes internos e externos, durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19.

Parágrafo único. Estabelecimentos ou entidades que promoverem eventos corporativos, feiras de negócios, eventos sociais, shows e entretenimentos em geral deverão respeitar o percentual de capacidade máxima para ocupação simultânea do ambiente de acordo com o alvará emitido pelo Corpo de Bombeiros, e demais regras dispostas no Decreto nº 1.486, de 23 de setembro de 2021, que altera os arts. 1º e 8º do Decreto Estadual nº 1.371, de 14 de julho de 2021, ou outro que o substitua.

Art. 3º Os estabelecimentos devem cumprir as seguintes regras gerais:

I. Manter o distanciamento interpessoal mínimo de 1,0 m (um metro) de raio entre pessoas ou, no caso de estabelecimentos que possuam poltronas fixas como teatros, cinemas, auditórios e similares, demarcar e manter o isolamento mínimo de uma poltrona entre as pessoas que não coabitam na mesma residência, respeitando o percentual de ocupação máxima simultânea prevista no calendário de retomada de eventos;

II. Disponibilizar álcool a 70% no estabelecimento para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;

III. Permitir somente a entrada e circulação de pessoas nos estabelecimentos utilizando máscara de proteção facial de forma adequada cobrindo nariz e boca;

IV. Informar obrigatoriamente aos clientes, no momento da chegada, sobre as regras de funcionamento da casa, incluindo o uso obrigatório de máscaras, distanciamento social, etiqueta da tosse e higienização das mãos;

V. Afixar, em locais visíveis próximos às entradas, cartazes e informes sobre as medidas de prevenção e proteção contra a COVID 19 e da capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento;

VI. Controlar o fluxo de entrada e saída de clientes, disponibilizando simultaneamente todos os acessos ao local, evitando filas de espera no ambiente interno e trabalhando, preferencialmente, com reservas antecipadas;

VII. Sinalizar os locais disponíveis e não disponíveis para assento de forma a proporcionar fácil identificação por parte dos clientes;

VIII. Afixar próximo a todos os lavatórios devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, além do uso do álcool gel;

IX. Organizar as filas de caixa, atendimento, sanitários, refeitórios, mantendo o distanciamento interpessoal de 1,0 m (um metro) de raio entre os clientes (exceto pessoas que coabitam);

X. Priorizar, quando possível, a disposição de clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação, mantendo um distanciamento mínimo de 1,0 m (um metro) entre as mesas. Para utilização da via pública, os estabelecimentos devem buscar autorização com os órgãos municipais competentes, mantendo

medidas de prevenção e proteção contra a COVID 19, e o limite de ocupação;

XI. Manter os ambientes sob ventilação natural, com portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo, podendo utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para a área externa do ambiente para aumentar a eficiência da circulação do ar;

XII. Nos estabelecimentos que possuem sistema de climatização, este deve estar contemplado no Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC), garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados, a fim de minimizar os riscos potenciais à saúde das pessoas que ocupam esses espaços, conforme determina a Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003;

XIII. Intensificar a higiene dos ambientes e, quando possível, mantê-los ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação e de descanso dos trabalhadores;

XIV. Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do Buffet, balcões, tomadas, máquinas, equipamentos e outros) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);

XV. Reforçar a orientação aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal;

XVI. Higienizar as máquinas de pagamento por cartão com álcool a 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;

XVII. Proibir o oferecimento de alimentos e bebidas em cortesia, experimentações, degustações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou similares, de uso comum ou compartilhado;

XVIII. Utilizar saneantes devidamente regularizados junto à ANVISA, seguindo as instruções descritas nos rótulos dos produtos para sua utilização;

XIX. Realizar o trabalho em regime de tele entrega (delivery) e retirada (take away), desde que cumpram as normas sanitárias vigentes;

XX. Seguir as orientações estabelecidas nas Diretrizes Sanitárias gerais e específicas para praças, parques e locais de entretenimento infantil para prevenção e proteção contra COVID-19 no Estado de SC publicadas no site <https://www.coronavirus.sc.gov.br/>.

Art. 4º Medidas para os clientes quando adentrarem os estabelecimentos:

I. É proibida a entrada e circulação de pessoas nos ambientes, interno e externo, dos estabelecimentos sem a utilização de máscaras de proteção facial cobrindo o nariz e a boca, podendo retirá-la apenas durante o consumo de alimentos e bebidas, quando estiverem sentados nas

mesas. Após o consumo, a máscara deve ser imediatamente recolocada;

II. Realizar higienização das mãos com álcool 70% ou água e sabonete líquido ao entrar no estabelecimento;

III. Manter distância mínima de raio de 1,0 m (um metro) entre os demais clientes (exceto pessoas que coabitam), na fila de Buffet, na fila do caixa, bem como em outros ambientes dos estabelecimentos;

IV. Evitar tocar nos olhos, nariz e boca sem que tenham as mãos higienizadas, bem como, seguir as medidas de etiqueta da tosse;

V. Respeitar as demais orientações fornecidas pelos estabelecimentos quanto às normas e medidas de prevenção e proteção da COVID 19.

Art. 5º Aos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação:

I. Além das regras gerais, os serviços de alimentação devem seguir as seguintes medidas:

a. É permitido o consumo em mesas e balcões, tanto na parte interna como na externa dos estabelecimentos;

b. Manter os talheres embalados individualmente, e manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;

c. Os restaurantes que dispõem os alimentos em Buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres (início do Buffet) , dispensadores com álcool a 70% e luvas descartáveis. Os clientes devem higienizar as mãos com álcool e calçar as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só podem ser manuseados com as luvas;

d. Os equipamentos de Buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;

e. Promover a higienização das superfícies das mesas, cadeiras e balcões, bem como de cardápios com álcool a 70% imediatamente após a saída do cliente e antes da entrada do próximo;

f. Somente é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês, e apenas no momento de cada refeição;

g. Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a RDC Nº 216/2014-ANVISA);

h. A manipulação de alimentos deve seguir os requisitos estabelecidos no Protocolo de Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins bem como atender os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014-ANVISA;

- i. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária;
- j. Priorizar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas para aumentar o fluxo de ar externo, podendo utilizar ventiladores de teto em baixa velocidade e na direção de fluxo reverso ou ventiladores com fluxo de ar direcionado para a área externa para aumentar a eficiência da circulação do ar.

Art. 6º Aos trabalhadores dos estabelecimentos:

- I. Os trabalhadores/prestadores de serviço devem utilizar máscaras, preferencialmente do tipo PFF2 ou N95 cobrindo nariz e boca, durante todo o período de trabalho, seguindo as orientações do fabricante quanto ao seu uso e substituição;
- II. É fortemente recomendada a vacinação contra a Covid-19 de todos os trabalhadores/prestadores de serviço;
- III. Todos os trabalhadores/prestadores de serviço devem ser capacitados de acordo com as normas sanitárias vigentes, para orientar corretamente os clientes sobre as medidas de prevenção e proteção contra a Covid-19;
- IV. Deve ser disponibilizado álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;
- V. Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- VI. Os locais para refeição, sanitários e vestiários devem ser organizados de forma a evitar aglomerações e garantir a manutenção da distância mínima de 1,0 m de raio entre os trabalhadores;
- VII. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários devem estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool gel 70% utilizando, preferencialmente, torneiras automáticas com acionamento por sensor;
- VIII. Devem ser adotadas medidas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho;
- IX. Os trabalhadores ou prestadores de serviço que apresentem sintomas gripais, como dor de cabeça, dor de garganta, coriza, congestão nasal, tosse, falta de ar, febre ou sintomas gastrointestinais devem ser orientados a procurar um serviço de saúde mais próximo de sua residência para atendimento e realização de testagem;
- X. Trabalhadores sintomáticos devem ser afastados de suas funções imediatamente, a fim de diminuir o risco de transmissão no ambiente de trabalho, independentemente de ter sido realizada a testagem até o momento do afastamento.

Art. 7º Quanto às atividades de música ao vivo, palestras e apresentações artísticas:

I. Deve ser garantido um distanciamento mínimo de 2,0 m entre o palco/artista(s) e o público;

II. É obrigatório o uso de máscara, preferencialmente do tipo PFF2 ou N95, com cobertura de nariz e boca para todos os artistas que não estiveram em apresentação vocal, bem como para todos os integrantes da equipe de produção;

III. Não é permitido o compartilhamento de microfones, equipamentos e instrumentos musicais sem a prévia higienização;

IV. Não é permitida qualquer atividade interativa que possa resultar em contato ou aproximação do(s) artista(s) ou da equipe de produção com os frequentadores do estabelecimento;

V. Não é permitida a publicidade e propaganda que promova aglomerações nos estabelecimentos.

VI. Independente do número de participantes, a pista de dança deverá permanecer fechada para acesso ao público ou ocupada por mesas com distanciamento mínimo de 1,0 m (um metro). Somente será permitida a abertura e acesso do público a pista de dança para os estabelecimentos que cumprirem o protocolo de “Evento Seguro”, composto pelos seguintes requisitos:

a. Público composto por pessoas imunizadas com esquema vacinal completo (com duas doses ou dose única) da vacina contra a COVID-19, ou pessoas que apresentem laudo de exame RT-qPCR realizado nas últimas 72 horas ou Pesquisa de Antígeno de SARS-Cov-2 por swab realizado nas últimas 48 horas com resultado “negativo, não reagente ou não detectado”;

b. Uso de máscaras de proteção individual, preferencialmente PFF2 ou N95 em ambientes indoor, por todos os participantes;

c. Estar contemplado no plano de manutenção, operação e controle (PMOC) os ambientes que possuem sistema de climatização, garantindo a boa qualidade do ar, bem como a taxa de renovação do ar adequada de ambientes climatizados conforme resolução RE nº 9 de 16 de janeiro de 2003.

Art. 8º Para os estabelecimentos ou organizadores de eventos obterem autorização para abertura de pista de dança, independente do número de participantes, ou para realização de eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes, incluindo eventos esportivos, será obrigatório o cumprimento do protocolo “Evento Seguro”. Para adentrarem ao local do evento, os clientes deverão cumprir pelo menos uma das seguintes condições:

- I. Pessoas imunizadas com pelo menos 14 dias de esquema vacinal completo (duas doses ou dose única) das vacinas contra a COVID-19, ou;
- II. Pessoas que apresentem laudo de exame RT-qPCR realizado nas últimas 72 horas ou Pesquisa de Antígeno de SARS-Cov-2 por swab realizado nas últimas 48 horas com resultado “negativo, não reagente ou não detectado”.

§ 1º. A verificação e fiscalização dos comprovantes de vacinação e dos exames negativos dos clientes antes da entrada no evento são de obrigação do organizador do evento.

§ 2º. Para fins de comprovação do esquema vacinal completo, o cliente deverá apresentar comprovante de vacinação através do aplicativo “Conecte SUS” ou por meio de comprovante, caderneta ou cartão de vacinação impresso em papel timbrado emitido pela Secretaria Municipal de Saúde ou outras instituições governamentais nacionais ou estrangeiras que contenha o registro de aplicação de duas doses das vacinas dos laboratórios Pfizer, Sinovac/Butantan/Coronavac ou Astrazeneca/Fiocruz ou da dose única do laboratório Janssen.

§ 3º. Para fins de comprovação do resultado negativo do exame RT-qPCR ou Pesquisa de Antígeno de SARS-Cov-2, o cliente deverá apresentar o laudo impresso realizado por estabelecimentos credenciados, que deverá ficar retido pelo estabelecimento por até 30 dias, para fins de auditoria.

§ 4º A permissão de acesso de clientes nos eventos com protocolo Evento Seguro sem a comprovação mediante apresentação dos documentos estabelecidos neste artigo representa infração sanitária e implicará na imposição de penalidades previstas em lei para o organizador do evento.

§ 5º A falsificação dos documentos estabelecidos neste artigo para acesso aos eventos com protocolo representa infração sanitária e implicará na imposição de penalidades previstas em lei para o cliente.

§ 6º Pessoas imunizadas em outros países poderão apresentar o certificado internacional de vacinação com o

registro de aplicação da vacina contra Covid-19 para comprovação do esquema vacinal completo.

Art. 9º Os locais com funcionamento de pista de dança, independente do número de participantes, e eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes, incluindo eventos esportivos, devem elaborar e deixar disponível o Plano de Contingência atualizado para fins de fiscalização, bem como avaliação e autorização pelo município.

§ 1º O Plano de Contingência é o instrumento de planejamento e preparação da resposta ao desastre de natureza biológica, caracterizado pela pandemia da COVID-19.

§ 2º O Plano de Contingência é organizado pela definição e caracterização do cenário de risco, onde se explicitam os níveis de risco/prontidão considerados e se estabelecem as dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas, definindo-se estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da pandemia da COVID-19.

§ 3º O Plano de Contingência previsto no caput deverá contemplar os seguintes requisitos:

- a. Caracterização dos locais com funcionamento de pista de dança, independente do número de participantes, e dos eventos de grande porte ou de massa acima de 500 participantes;
- b. Definição do calendário dos eventos;
- c. Definição dos responsáveis pela elaboração, execução e implementação do plano;
- d. Estabelecer os Fluxos de entrada e saída do público nas dependências dos locais e/ou eventos;
- e. Descrever as medidas para as ações em situações de urgência e emergência;
- f. Descrever as medidas para o monitoramento dos riscos durante o evento;
- g. Descrever as medidas que serão adotadas para a comprovação da situação vacinal e do comprovante de testagem do público e em qual momento essa verificação será realizada;
- h. Descrever as medidas de comunicação com o público para respeito às regras sanitárias durante a permanência no local do evento;
- i. Definir quais as medidas adotadas para a manutenção do distanciamento de 1,0m em todas as dependências do local do evento;
- j. Definir quais as medidas adotadas para a manutenção dos cuidados não farmacológicos, tais como uso de máscara, etiqueta da tosse, entre outros.

§ 4º O Plano de Contingência deverá ser acompanhado e monitorado em sua execução, sendo revisado e atualizado sempre que necessário, numerando e registrando suas versões, mantendo o histórico das atualizações para a autoridade sanitária competente quando solicitado.

Art. 10º É de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal, Vigilância Sanitária Regional, Polícia Civil, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina, fiscalizar todos os estabelecimentos que tratam desta norma.

Parágrafo único. Estabelecimentos que realizarem práticas compatíveis com atividades de outros estabelecimentos que estejam suspensos ou que não estejam com seu Plano de Contingência atualizado, serão infracionados e interditados até o julgamento do Processo Administrativo Sanitário com vista a garantir o cumprimento das medidas sanitárias exigidas.

Art. 11. É admissível que os municípios estabeleçam medidas complementares adicionais a esta Portaria, a fim de regulamentar o funcionamento dos estabelecimentos que prestam serviço ao público em seus respectivos territórios.

Art. 12 O descumprimento do disposto nesta portaria constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.

Art. 13 Esta Portaria não revoga as demais normas sanitárias vigentes que se aplicam às atividades ora autorizadas.

Art. 14 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir do dia 01 de outubro de 2021.

Art. 15 Ficam revogadas as seguintes Portarias SES:

- I. Nº 180 de 18/03/2020;
- II. Nº 214 de 01/04/2020;
- III. Nº 230 de 07/04/2020;
- IV. Nº 231 de 07/04/2020;
- V. Nº 235 de 08/04/2020;
- VI. Nº 251 de 16/04/2020;
- VII. Nº 255 de 21/04/2020;
- VIII. Nº 391 de 05/06/2020;
- IX. Nº 713 de 18/09/2020;
- X. Nº 714 de 18/09/2020;
- XI. Nº 998 de 23/12/2020;
- XII. Nº 999 de 23/12/2020;
- XIII. Nº 1001 de 23/12/2020;
- XIV. Nº 1002 de 23/12/2020;

XV. Nº 1003 de 23/12/2020;
XVI. Nº 1010 de 28/12/2020;
XVII. Nº 1023 de 30/12/2020;
XVIII. Nº 84 de 29/01/2021;
XIX. Nº 86 de 29/01/2021;
XX. Nº 87 de 29/01/2021;
XXI. Nº 89 de 29/01/2021;
XXII. Nº 90 de 29/01/2021;
XXIII. Nº 91 de 29/01/2021;
XXIV. Nº 899 de 25/08/21;
XXV. Nº 900 de 25/08/21;
XXVI. Nº 901 de 25/08/21;
XXVII. Nº 902 de 25/08/2021;
XXVIII - Nº 904 de 25/08/2021.

ANDRÉ MOTTA RIBEIRO
Secretário de Estado da Saúde



Assinaturas do documento



Código para verificação: **87CRUC67**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **EDUARDO MARQUES MACARIO** (CPF: 022.XXX.907-XX) em 27/09/2021 às 17:15:04
Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/07/2018 - 14:11:55 e válido até 02/07/2118 - 14:11:55.
(Assinatura do sistema)

- ✓ **ANDRÉ MOTTA RIBEIRO** (CPF: 674.XXX.290-XX) em 27/09/2021 às 17:30:48
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/05/2021 - 18:41:36 e válido até 13/05/2121 - 18:41:36.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAxNDM3NjNfMTQ1OTgxXzlwMjFfODdDUlVDNjc=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00143763/2021** e o código **87CRUC67** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.